09/2010

Mod: PPF/05

Production code: FP104 (BLACK)



INDICE

ESPAÑOL

GARANTÍA

La máquina es garantizada 12 (doce) meses de la fecha de la venta.
La garantía cubre las reparaciones de las máquinas adquiridas cerca de los puntos de venta autorizados, en caso de que sea demostrado que éstas sean defectuosas en los materiales o en el ensamblaje, a las condiciones aquí en seguida establecidas::

1. por garantía se entiende la sustitución gratuita de todas aquéllas partes que han resultado defectuosas de fabricación. La garantía decae si no acompañada por resguardo fiscal o factura que certifica la adquisición y para los siguientes casos:
   - e. manumisión de la máquina o perjuicio de la misma debida a incuria;
   - f. empleo de la máquina con modalidad no conforma a las advertencias indicadas sobre el manuale de instrucciones;
   - g. daños provocados por el no idoneidad del entorno en que el aparato obra y de fenómenos no dependientes del normal funcionamiento de la máquina (irregularidad de los valores tensión y frecuencia en la instalación de red);
   - h. intervenciones de reparación efectuadas por personas o centros no autorizados por el fabricante,
2. la solicitud de intervención en garantía tendrá que únicamente ser efectuada a puntos de venta o a laboratorios autorizados;
3. la máquina tendrá que ser devuelta en puerto franco al constructor por la reparación, los gastos de transporte siempre estan a cargo del destinatario,
4. es excluida la sustitución de la máquina además de la prolongación de la garantía a causa de intervención por avería;
5. el fabricante no contesta por daños directos o indirectos de cualquiera natura a personas o a cosas por el empleo impropio de la máquina o por fallido empleo durante el tiempo necesario por las reparaciones.

CAP. 1. ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION

OBJETIVO DEL MANUAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

El presente manual de instrucciones y uso es que considerarse como **parte integrante de la máquina**:

1. tiene que ser custodiado por toda la vida de la máquina.
2. tiene que acompañar la máquina en caso de cesión de la misma.
3. además de reconducir todas las noticias útiles para los operadores, contiene (recogido en capítulos específicos), esquemas eléctricos que servirán para las eventuales intervenciones de manutención y reparación.

OBJETIVO / FINALIDAD DEL MANUAL.

El Manual de instrucciones y uso **tiene el objetivo de** proveer al cliente todas las informaciones necesarias para que, más de un adecuado empleo de la máquina suministrada, sea capaz de administrar la misma en el modo más autónomo y seguro posible.
Además el presente manual ha sido redactado al objetivo de proveer **indicaciones y advertencias** para conocer la máquina suministrada, para comprender sus principios y límites de funcionamiento. Por eventuales dudas interpelar el Centro de Asistencia Autorizado.

DESTINATARIOS

El presente manual de instrucciones y uso, remitido en número de n. 1 copia junto a la máquina, es provisto como parte integrante del mismo, es dirigido sea a los operadores sea a los técnicos calificados habilitados a la instalación, empleo y manutención.

El responsable del servicio de prevención y protección del cliente y **los ulteriores empleados** a los que es destinada la máquina, tienen que examinar el presente manual de instrucciones y uso, para adoptar todas las medidas técnicas y organizativas

RESPONSABILIDAD



- En el caso el presente manual padezca perjuicios o sea perdido, es posible solicitar copia de ello al Centro de Asistencia Autorizado.
- El presente manual refleja el estado de la técnica al momento de la construcción de la máquina; el constructor se reserva el derecho a poner al día la producción y por consiguiente otras ediciones del manual, sin la obligación de poner al día producciones o manuales precedentes, si no en casos particulares que conciernen la salud y la seguridad de las personas.
- Poner particular atención al contenido de los riesgos residuos que hay sobre la máquina y las prescripciones a que tienen que atenerse los operadores.
- El constructor es responsable por la máquina en su original configuración.
- El constructor no es responsable por daños traídos por el empleo impropio o no corregido de la máquina y de la documentación o por daños traídos por la violación de normas imperativas, negligencia, impericia, imprudencia y no respeto de normas reglamentarias de parte del empresario, del operador o del manutentor y por cada eventual avería causada por un empleo irrazonable, impropio y/o equivocado
- El constructor no es responsable por las consecuencias causadas por el empleo de partos de repuesto no original o con características equivalentes.
- El constructor es responsable sólo por las informaciones indicadas en la versión original del manual en lengua italiana.
- La inobservancia de las prescripciones contenidas en este manual provocará el inmediato decaimiento de la garantía.

Los responsables de establecimiento, que gobiernan las actividades laborales, deben, en el ámbito de las correspondientes atribuciones y competencias:

- actuar las medidas de seguridad previstas;
- instruir a los operadores de los riesgos específicos a cuyo estan expuestos y llevar ellos a conocimiento
- de las normas esenciales de prevención;
- disponer y exigir que cada operador observe las normas de seguridad y use los medios de protección puestos a disposición:
- poner más que un operador, al mismo tiempo, al trabajo sobre tal manufactura.

SIGNIFICADO DE LA SIMBOLOGÍA

En seguida es precisado claramente el sentido de los símbolos y las definiciones que serán utilizadas en el presente documento.



PELIGRO
Indica la presencia de un peligro por quien obra sobre la máquina y por quien se encuentra en las vecindades por tanto la actividad insigne tiene que ser desarrollada en el respeto de las normas de previdencia sobre el trabajo vigentes y de las indicaciones indicadas en el presente manual.



PRECAUCIÓN
Indica una advertencia sobre informaciones útiles y/o ulteriores recomendaciones y/o tretas inherentes la operación en curso.



ATENCIÓN
Indica una operación que ejecutar con atención para evitar traer daño a la máquina.

CAP. 2. INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS

DESTINACION USO Y PARTES CONSTRUCTIVOS

El pelapatatas o en la continuación denominada "máquina", es planeada para pelar patatas utilizando el plato abrasivo pelapatatas.

El limpiamejillónes o en la continuación denominada "máquina", es planeada para limpiar la superficie externa de los mejillónes utilizando el plato con cerdas limpiamejillones.

La máquina es constituida por un motor eléctrico integrado dentro de una carena de acero INOXIDABLE, en cuyo el árbol motor es conectado por adecuada correa de transmisión al gozne de rotación donde debe ser insertado manualmente el plato de limpieza.
En su configuración base la máquina es constituida de:

1. **n. 1 carena de acero INOXIDABLE** en la que son insertados los productos alimenticios por tratar.
   La superficie interior de la tina INOXIDABLE donde es introducido el producto por tratar es revestida manualmente con un paño abrasivo removible y lavable.
2. **n. 1 plato abrasivo** de insertar manualmente en el gozne de rotación, empleado para pelar las patatas (**sólo por la máquina** PELAPATATAS)
3. **n. 1 plato con cerdas** de insertar manualmente en el gozne de rotación, empleado para limpiar la superficie externa de los mejillónes (**sólo por la máquina LIMPIAMEJILLONES**)
4. **n. 1 tapadera superior transparente** que permite de observar el adelanto de la elaboración, tal tapadera es dotada de manija y de sensor de seguridad que nota la posición de cierre;
5. **n. 1 taquilla de descargue lateral** que permite el descargue del producto al final de la elaboración. La taquilla es dotada con sensor de seguridad que nota la posición de cierre (ausente en el pelapatatas y en el limpia-mejillones de 5Kg)
6. **n. 1 cajón en chapa de acero INOXIDABLE** integrado manualmente bajo el fondo de la carena, sobre el que se descarga el agua y las escorias del producto. Al interior del cajón es posicionado n.1 filtro en chapa de acero INOXIDABLE pinchado por la colección de las escorias. En la zona inferior del cajón está presente un colector por el descargue a caída del agua sobre pozuelo con pileta (ausente en el pelapatatas y en el limpia-mejillones de 5Kg modelo de mostrador)
7. **n. 1 envoltura plástica** enclavada lateralmente a la carcasa y sellada con adecuada guarnición, contenente el material eléctrico y en cuya zona superior está presente el **panel de mando** por el funcionamiento de la máquina
8. **n. 1 envoltura plástica** fijado lateralmente a la carcasa y sellado con adecuada guarnición, que contiene el material eléctrico y en la zona superior está presente el **panel de mando** por el funcionamiento de la máquina

Todos los materiales a directo contacto con el producto alimenticio están conformes a las vigentes normativas higiénicas por alimentos.
La máquina es provista de etiqueta de identificación sobre la que son reconducidos los siguientes datos:

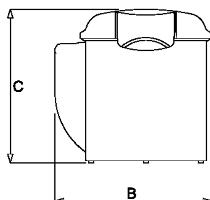
CE

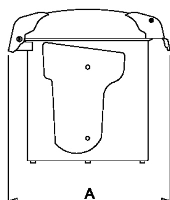
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[fac simile]

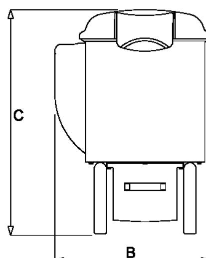
DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS

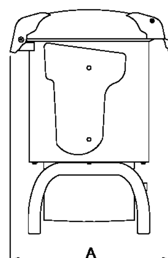
DATOS TECNICOS	CARACTERISTICAS		
	Modelo 5 kg	Modelo 10 kg	Modelo 18 kg
Potencia motor pelapatatas (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Potencia motor limpiamejillones (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Numero vueltas plato pelapatatas	270	320	320
Numero vueltas plato limpiamejillones	145	180	180
Producción horaria pelapatatas (kg/h)	100	300	500
Producción horaria limpiamejillones (kg/h)	50	150	250
Largo tubo flexible de abrocho agua potable (mm)	1500	1500	1500
Abrocho de alimentación del tubo flexible	¾ "	¾ "	¾ "
Presión agua potable de alimentación (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Temperatura del agua	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Diámetro colector descargue a caída lateral (mm)	50	50	50
Diámetro colector descargue a caída inferior (mm)	40	40	40
Masa (kg)	35 / 28 para banco	40	45
Dimensiones obstruido A x B x C (mm)	520x530x700 para banco 520x530x520	660x530x850	660x530x950

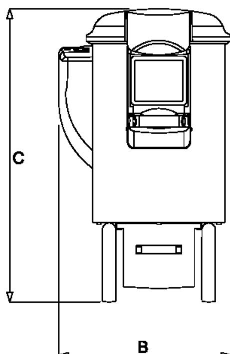


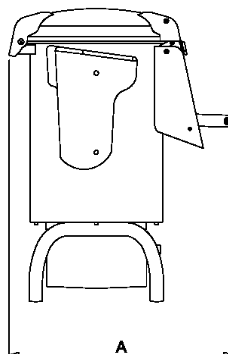


PARA BANCO 5 Kg









Nivel de potencia acústica continúo equivalente ponderado A.	Minor de 70dBA
Naturaleza de la corriente - Frecuencia	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Corriente a llena carga	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Tensión nominal de empleo	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Tensión de los circuitos auxiliares	AC 24V – DC 24V
Masa y neutro	TT e TN
Grado de protección	IP X4
Lugar de empleo	interior
Posicionamiento de la máquina	**A tierra en correspondencia de pozuelo con pileta por la colección de las aguas**
Temperatura aire entorno max	+40°C
Iluminación mínima solicitada	500 lux
Conformidad directivas de producto	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004, Reg. 2028/2006**

GRUPO	EJEMPLO
1. tapadera superior 2. manija tapadera superior 3. manija taquilla descargue producto 4. cajón recogido escorias 5. panel mandos 6. caja eléctrica 7. carena máquina 8. pies de apoyo	PARA BANCO 5 Kg 1 2 5 6 7 1 2 3 4 5 6 7 8

PLATOS DE ELABORACIÓN		DIMENSIONES (mm)
Plato abrasivo por peladura patatas		**Ø 385mm**
Plato con cerdas por limpieza mejillón		**Ø 385mm**
Plato con cepillos para limpieza mejillones modelo 5 Kg		**Ø 385mm**

USO NORMAL, USO IMPROPIO, USO NO CORRECTO O PROHIBIDO

La máquina descrita en el presente manual de instrucciones y uso es prevista para ser conducida **por un solo operador** adiestrado e informado sobre los riesgos residuos, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención. El operador tendrá que poseer al menos la edad mínima prevista por las leyes sociales en el ámbito del trabajo y haber disfrutado necesaria preparación técnica al menos de un operador más experto que lo haya adiestrado preliminarmente al empleo correcto de la máquina.



En su **USO NORMAL**, y razonablemente previsible, la máquina puede ser utilizada solamente para **pelar patatas (Modelo PELAPATATAS), o para limpiar la superficie externa de los mejillónes (Modelo LIMPIAMEJILLONES) con la tapadera y taquilla cerradas y atascadas**.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO IMPROPIO**; en particular:

1. no tiene que ser empleada para usos domésticos
2. no tiene que ser hecha funcionar con parámetros diferentes de aquellos indicados en el tablero de las características técnicas
3. por cada empleo de la máquina con modalidades diferentes de aquellos indicados en el presente manual, el constructor declina cada responsabilidad
4. el usario es responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de ejercicio concordada durante específica técnica y de confirmación de orden,
5. **sólo introducir los productos alimenticios indicados,**
6. no forzar o deteriorar intencionalmente ni remover o esconder las etiquetas.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO NO CORRECTO** o bien **PROHIBIDO** en cuanto se pudieran causar daños o heridas para el operador, en particular:

1. es prohibido **desplazar la máquina** cuando està abrochada a la alimentación eléctrica;
2. es prohibido **tirar el cable de alimentación eléctrica o la máquina** para desconectar la espina de alimentación,
3. es prohibido **tirar el cable de alimentación eléctrica o el tubo flexible de agua potable o el tubo de descargue o tirar la tapadera superior o la manija lateral** para desplazar la máquina
4. es prohibido **poner pesos** sobre la máquina o sobre el cable de alimentación eléctrica, sobre el tubo flexible de agua potable o sobre el tubo de descargue,
5. es prohibido **posicionar el cable de alimentación eléctrica** sobre partes cortantes o con peligro de quemadura,
6. es prohibido el empleo de la máquina con el **cable de alimentación eléctrica u los aparatos de mando** dañados y no integros;
7. es prohibido el empleo de la máquina con el **tubo flexible de agua potable, con el tubo de descargue o con las guarniciones de la tapadera superior o la taquilla lateral** dañadas y no integras y en todo caso con la evidente presencia de pérdidas de agua de algún componente de la máquina
8. es prohibido **dejar la máquina apagada** con el cable de alimentación eléctrica anudado a la espina o con el tubo flexible de agua potable abrochado a la instalación de alimentación,,
9. es prohibido **dejar la máquina cargada abandonada apagada o encendida en función**;
10. es prohibido **enhebrar cualquier tipo de objeto** dentro del casquete de ventilación del motor;
11. es prohibido **el funcionamiento de la máquina sin haber cerrado el cajón de recogidas escorias con al interior el filtro o sin haber abrochado el tubo por el descargue** al colector lateral (si presente),
12. es prohibido **enhebrar cualquier tipo de objeto** bajo el zócalo de la máquina o posicionar paños u otro entre los prensatelas de apoyo de la máquina y el suelo,
13. es prohibido **el empleo de sustancias inflamables, corrosivas o nocivas o chorros de agua a alta presión,** por la limpieza
14. es prohibido **sumergir la máquina o los componentes** en agua u otros líquidos,
15. es prohibido **el empleo a personal no autorizado** y con ropa diferente de aquellas indicada por el empleo,
16. es prohibido **introducir en la tina o en correspondencia de la boca de descargue** durante la rotación del plato, las manos o cualquiera otra parte del cuerpo o cualquier otro objeto (por ej. astas, cubiertos, etc…), para remover o facilitar el descargue del producto alimenticio,
17. es prohibido **mantener la taquilla de descargue completamente abierta** durante la rotación del plato, para facilitar el descargue del producto alimenticio **(sólo versión 10-18 KG)**
18. es prohibido el funcionamiento **con los amparos de protección fijos y móviles no parados correctamente o extirpados;**
19. es prohibida la **parcial eliminación** de las protecciones y las señales de peligro.
20. es prohibido el funcionamiento sin que hayan sido adoptados de parte del usario todas **las medidas acerca de la eliminación de los riesgos restantes**,
21. es **prohibido fumar u usar aparatos a llama libre** y manipular materiales incandescentes, a menos que no sean adoptadas idóneas medidas de seguridad,
22. es prohibido accionar o **regular los aparatos de control y bloqueo** sea durante el funcionamiento de la máquina, sea en ausencia de autorización del empresario



El usario es en todo caso responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de empleo normal precisada. Por eventuales dudas dirigirse al Centro de Asistencia Autorizado.

CAP. 3. INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD

ESPAÑOL

ANTEPUESTA



La fallida aplicación de las normas y procedimientos de seguridad puede ser manantial de peligro y daño.
La máquina se entiende vinculada en el empleo al respeto, de parte del usuario final, de:

1. todas las reglas, de inserción en el entorno y de comportamiento de las personas, establecidas por las leyes y/o normas aplicables; con particular referencia a la instalación fija a monte de la máquina dotada y por su atadura/funcionamiento;
2. todas las ulteriores instrucciones y advertencias de empleo que hacen parte de la documentación técnico/gráfica anexa a la máquina misma.



Excepto dónde de otra manera precisado, **el personal que ejecuta las intervenciones de instalación, atadura, manutención, reinstalación y reutilizacion, búsqueda averías, demolición y desmantelamiento** tiene que ser un **personal experto** adiestrado en materia de seguridad e informado sobre los riesgos residuos, con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.

ENTORNOS, PUESTOS DE TRABAJO Y DE PASO

El entorno de trabajo tiene que contestar a los requisitos de la norma 89/654/CEE. En el área de trabajo no tienen que ser presentes objetos extraños. El **empresario**, en el respeto de la norma 89/391/CEE, que atañe la realización de medidas dirigida a promover la mejoría de la seguridad y la salud de los trabajadores durante el trabajo, tiene que proveer a eliminar o reducir los riesgos residuos indicados como previstos en el presente manual.

ADVERTENCIAS EN MÉRITO A LOS RIESGOS RESIDUOS

RIESGO RESTANTE DEBIDO A LA ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS FIJOS Y MÓVILES Y POR INTERVENCIONES DENTRO DE LA TINA



Por cualquiera **eventualidad el operador no tiene que intentar nunca abrir o remover un amparo fijo o moviles o forzar un aparato de seguridad.**
En la fase de **equipajamiento**, de **manutención,** de **sustitución del palto**, y **durante todas las ulteriores operaciones manuales** que ocurren introduciendo las manos o los brazos u otras partes del cuerpo en las áreas peligrosas de la máquina, queda sobre todo un riesgo residuo debido a:

1. **choques con partes constructivos de la máquina**
2. **arrastramiento y/o abrasión con partes rudas de la máquina**
3. **picadura con las partes puntiagudas**

El operador y el manutentor **tienen que ser adiestrados por la intervención conexa a las operaciones manuales con amparos abiertos**, tienen que ser instruidos sobre los consiguientes riesgos conectados y tienen que ser autorizados por persona responsable y tienen que emplear adecuados aparatos de protección individual, **guantes antiabrasión a cinco dedos**.

RIESGO RESTANTE DEBIDO A LAS OPERACIONES DE DESCARGUE SÓLO PARA MODELOS 10-18 KG



Durante las operaciones de descargue del producto alimenticio, **el operador tiene que posicionar un cuenco en correspondencia de la boca de descargue antes de abrir la taquilla**. Sucesivamente, con la tapadera superior cerrada y bloqueada, para facilitar el derrame de los productos con acción continua sobre el aparato de mando el operador puede activar la rotación del plato.
En esta fase y durante todas las otras fases de descargue, queda sobre todo un riesgo restante debido a:
1. **proyección de los productos alimenticios**,

El operador tiene que **en todo caso siempre posicionar un cuenco adecuadamente grande** y tiene que **mantener la manija de la taquilla de descargue lateral ligeramente abierta para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco**.
Además sea el operador sea otras personas, tienen que posicionarse lateralmente y no frontalmente a la boca de descargue.

RIESGO RESTANTE DEBIDO A EL EMPLEO DE AGUA



Durante el funcionamiento la máquina es unida a la instalación de agua potable para permitir el lavado del producto tratado. El agua y las escorias del producto alimenticio tratado, vienen en fin descargadas a caída o de la zona inferior o lateral de la máquina.
En esta fase y durante todo el funcionamiento de la máquina, queda sobre todo un riesgo restante debido a

1. **posibilidad de inundación,**
2. **bosquejos de agua.**

Independientemente de la posición del descargue, inferior o lateral, la máquina tiene que siempre ser posicionada sobre un pozuelo con pileta por la colección del agua.
Además en el caso en que la máquina sea provista de descargue lateral, es obligación del **manutentor prever e insertar un filtro de recogidas escorias procedentes de la tina y abrochar el tubo por el descargue** al colector lateral

APARATOS DE PROTECCIÓN SOBRE LA MÁQUINA



Las protecciones y los aparatos de seguridad de la máquina no tienen que ser removidos.
En caso de que ellos tengan que ser removidos por exigencias de manutención extraordinaria **tendrán que ser adoptadas enseguida medidas adecuadas a poner en evidencia y a reducir al límite mínimo posible el peligro que deriva**.
La remesa en sitio de la protección o del aparato de seguridad tiene que ocurrir en cuanto sean dejadas las razones que han sido necesaria su temporal eliminación.
Todos los aparatos de protección y de seguridad de la máquina sea electricos sea mecanicos, tienen que ser mantenidos en condiciones de perfecta y constante eficiencia.

Los órganos de transmisión de la máquina son completamente segregados a través de protecciones fijas que no permiten el acceso a ninguna cadena cinemática.
Por todas la **función de seguridad** que atañen los sistemas de mando y control, han sido utilizados componentes y principios de seguridad bien aprobados

Principales amparos y aparatos de seguridad:

1. Consideradas las modalidades de empleo de la máquina y su destino de uso, los elementos móviles son segregados de amparos fijos y de amparos moviles, dispuestos de modo tal de impedir el logro de los puntos peligrosos,
2. sobre la tapadera superior transparente, es puesto un micro interruptor que para el funcionamiento de la máquina, cuando está abierto,
3. sobre la taquilla de descargue lateral, es puesto un micro interruptor que para el funcionamiento de la máquina, cuando es abierto. Manteniendo la manija de la taquilla lateral de descargue y accionando el aparato de mando a acción mantenida, es posible mandar la rotación del plato dentro de la máquina para facilitar el derrame de los productos alimenticios,
4. la distancia interior entre el bordo del plato abrasivo o con cerdas y la superficie interior de la tina en correspondencia de la boca de descargue es inferior a 6mm.

Tapadera superior transparente con micro interruptor **5-10-18 Kg**	**Taquilla de descargue lateral con micro interruptor** **10-18 Kg**

CAP. 4. TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y EMPLEO

POSICIONES DE TRABAJO Y TAREAS DE LOS OPERADORES

Como prescrito en el manual de uso, la máquina es planeada para ser conducida por **un operador** adiestrado e informado sobre los riesgos restantes, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.
La zona normal de trabajo del operador es:

1. la zona lateral de la máquina opuesta al panel de mando, en proximidad de la tina, por las operaciones de cargo y descargue manual y control del producto alimenticio en normales condiciones de trabajo con los amparos fijos y la taquilla de descargue lateral (en caso de ser presente) en posición cerrada y bloqueada
2. la zona lateral de la máquina en que está presente el panel de mando, en proximidad de la tina, accionando el aparato de mando a acción mantenida y manteniendo por **la manija, la taquilla de descargue lateral ligeramente abierto para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco de abajo** con los amparos fijos y la tapadera superior transparente en posición cerrada y bloqueadas (sólo versión 10-18 KG).

ESPAÑOL

TRANSPORTE, MOVIMENTACION ALMACENAMIENTO

Todas las operaciones de transporte y desplazamiento tienen que ser ejecutadas de **personal adecuadamente informado y formado y tiene que haber leído y comprendido** las prescripciones de seguridad indicadas en el presente manual de uso. Hace falta:



1. siempre ejecutar los desplazamientos y el transporte de la máquina cuando se encuentra descargue;
2. averiguar que los medios por el levantamiento estén capaz de soportar el peso y el estorbo del cargue en condiciones de seguridad y que sean del tipo homologado y subordinado a regular manutención,
3. adoptar todas las medidas necesarias para asegurar la máxima estabilidad de medios y cargues en relación a sus masas y a los baricentros,
4. evitar hacer padecer a la máquina bruscas sacudidas o a choques accidentales durante el desplazamiento y el descargue,
5. ejecutar el desplazamiento con movimientos continuos, sin tirones o impulsos repetidos

ELIMINACIÓN EMBALAJE. COMO DESHACERSE DE ELLO

Las máquinas, son empaquetadas de modo que sea evitada la infiltración / penetración de líquidos, de materias orgánicas o de seres vivos: esto es representado por un **revestimiento en polietileno alrededor de la máquina,** puesto sobre un pallet de de adecuada dimensión.
No disperder el embalaje en el entorno, pero conservarlo por eventuales transportes o bien destinarlo a las agencias de reciclaje.
Es obligación del empresario **ser a conocimiento de las leyes vigentes en mérito en el propio país y obrar para cumplir a tales legislaciones.**
Es prohibido y además pasible de sanciones, dejar la máquina y el equipo eléctrico en el entorno

OPERACIONES PRELIMINARES DE PREPARACIÓN

ESTABILIDAD
La estabilidad de la máquina es planeada de modo que, en las condiciones de funcionamiento previstas, considerando las condiciones climáticas, es tal que permitir de ello el empleo **sin riesgo de derrocamiento**, de **caída** o de **desplazamiento inoportuno**.
Considerando la conformación y su posición, la máquina resulta ser intrínsecamente estable **sin necesidad de fijado al plan de pisoteo**.
Todos los prensatelas de apoyo apuestos bajo al zócalo tienen que apoyar en una superficie sólida, uniforme y bien nivelada

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
El abrocho de la alimentación eléctrica, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada.**
La alimentación eléctrica tiene que ser mantenida en conformidad con las siguientes prescripciones técnicas:

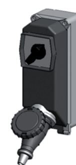
1. **la alimentación eléctrica** tiene que siempre ser del tipo y tener una intensidad correspondiente a las especificaciones indicadas en el placa de matrícula de la máquina. Si son aplicadas tensiones excesivas, serán perjudicados irreparablemente componentes,
2. **tiene que ser previsto un dispositivo diferencial** coordinado con el circuito de protección, respetando la legislación y las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país de instalación;
3. **el cable por la alimentación eléctrica fuera de la envoltura** de la máquina, tiene que ser hecho pasar en los espacios de Ustedes predispuestos y adecuadamente protegido;
4. si está presente **el conductor de neutro** (N) antes de alimentar el equipo eléctrico, de parte de Ustedes tiene que ser garantizada su continuidad (conectado y disponible).
5. antes de alimentar el equipo eléctrico, de parte de Ustedes tiene que ser garantizada su continuidad, (unida y disponible), del conductor amarillo verde del circuito equipotencial de protección

APARATO DE SECCIONAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El dispositivo de seccionamiento de la alimentación, como verificable de cuánto descrito por el esquema de los circuitos de potencia entregado con la maquina, es provisto por lo única naciente de **alimentación de la máquina**.
En caso de incompatibilidad entre la toma de red y la espina del aparato **hacer reemplazar la toma con otro de tipo apto de personal de manutención**.
El aparato de seccionamiento de la alimentación permite de **separar (aislar) el equipo eléctrico de la máquina** de la alimentación, para hacer posible la efectuación de intervenciones sin riesgos de descargues eléctricas.
El aparato de seccionamiento presenta dos posibles posiciones:



OFF o "desconectado", el equipo eléctrico resulta seccionado por la alimentación eléctrica



ON o "conectado", el equipo eléctrico resulta unido a la alimentación eléctrica

ESPAÑOL

ALIMENTACIÓN AGUA POTABLE

El abrocho de la alimentación agua potable, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada**. **La alimentación** tiene que presentar pues las siguientes prescripciones técnicas:

1. la máquina tiene que ser abrochada a **una conducción de agua potable**.
2. el tubo flexible tiene que ser abrochado a un **grifo por la abertura y el cierre del agua**.
3. por la **protección contra las sobrepresiones**, tienen que ser previsto un aparato de protección coordinado con el sistema de agua potable de la máquina, para respetar las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país de instalación,
4. las **dimensiones del colector de abrocho del tubo flexible** en dotación, **la presión del flujo** y la **temperatura del agua** son indicados en el tablero de los datos técnicos. Si la presión es superior al maximo permitido, tiene que ser montada una válvula reductora de presión,
5. apenas se ejecute el abrocho abrir lentamente el grifo para averiguar que la atadura sea hermética. Eventualmente corregir la sede de la guarnición y el empalme,
6. **el tubo flexible de agua potable por la alimentación**, tiene que ser hecho pasar en los espacios de Vosotros predispuestos y adecuadamente protegido;

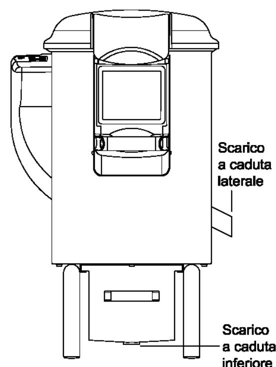
Aparato de seccionamiento de la alimentación del agua potable

El aparato de seccionamiento de la alimentación, no es provisto y tiene que ser predispuesto por lo explotador.
Tiene que ser n. 1 grifo por la abertura y el cierre del agua. El grifo tiene que ser provisto de adecuado empalme para poder atornillar la boquilla con guarnición del tubo flexible dotado.
El aparato de seccionamiento de la alimentación permite de **separar (aislar) el equipo de agua potable de la máquina de la alimentación**, para hacer posible la efectuación de intervenciones sin riesgos de bosquejos de agua.

DESCARGUE AGUA Y ESCORIAS

La máquina permite alternativamente descargar el agua y las relativas escorias de elaboración del producto en dos modos:

1. **a caída inferior**, la máquina tiene que ser posicionada sencillamente sobre un pozuelo con pileta teniendo cura de averiguar que el agujero de descargue del cajón escorias sea alineado con el pozuelo
2. **a caída lateral**,(estándar en la versión 5 kg da banco)en este caso el colector de descargue lateral tiene que ser abrochado a un tubo (no provisto) el que tiene que descargar en un pozuelo con piletta. Antes del descargue en el pozuelo tiene que ser instalado un filtro que pueda separar las escorias procedentes de la tina, del agua descargada. Del punto de abrocho al colector lateral al punto de inserción en el sistema de colección del agua (pozuelo con piletta), el tubo no tiene que presentar pliegues, remontáis o curvas que puedan impedir el flujo a caída del agua. **El tubo de descargue** tiene que ser hecho pasar en los espacios de Vosotros predispuestos y adecuadamente protegido



El agua de descargue de la máquina no es potable, por lo tanto tiene que ser convoyada directamente hacia sistemas de colección a suelo.

MONTAJE / DESMONTAJE



Las operaciones de montaje / desmontaje de cualquier órgano de la máquina **deben ser efectuadas a máquina firme, con la espina desconectada de la toma y con el grifo del agua cerrado**, o bien con el aparato de seccionamiento en OFF y con la tina completamente vacía, sin ni agua ni productos comestibles

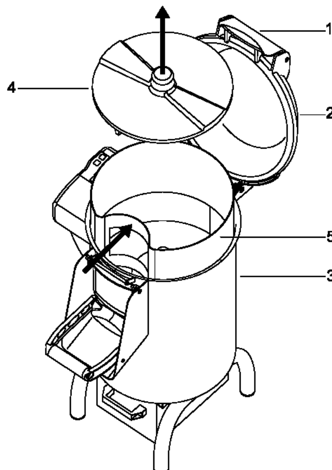
MONTAJE DEL COLECTOR DE DESCARGUE LATERAL

En el caso en que la máquina sea provista de descargue del agua a caída inferior por el cajón escorias, **puede ser previsto el descargue del agua y las escorias por el colector de descargue a caída lateral**. La transformación y la intervención puede ser sólo ejecutado por el Centro de Asistencia Autorizado.

DESMONTAJE / MONTAJE DEL PLATO Y DEL PAÑO ABRASIVO INTERNO A LA TINA

1. tirar hacia adelante la manija (1) de la tapadera superior transparente (2) y levantarlo hasta llevarlo más atrás posible,
2. remover manualmente eventuales productos alimenticios presentes dentro de la tina (3)
3. agarrar manualmente y levantar el plato (4) presente dentro de la tina hasta a extraerlo.
4. en correspondencia de la boca de descargue, empujar manualmente el paño abrasivo (5) hacia el interior de la tina. Luego agarrarlo con ambas las manos y levantarlo completamente de la tina**.**

Por el montaje repetir al revés las operaciones sobre descritas





Después de haber insertado el plato, **cerciorarse del correcto enganche a bayoneta en el gozne rotatorio**

DESCRICCION DEL FUNCIONAMIENTO

Los aparatos de mando son planeados y construidos para ser seguros y confiables y resistentes a los apremios normales de servicio, a los esfuerzos previsibles y a los agentes externos. Además son claramente visibles, localizados y contraseñados por un marcaje apto. En seguida son reconducidos los principales **aparatos de mando:**

TIPO / COLOR	REFERENCIA / DESCRIPCIÓN
Tecla / bianco e nero	" ON/OFF " / tecla por el encendido y apagamiento general del cuadro mandos
Tecla / negro	" **O** " / tecla por el mando de detención de la máquina
Tecla / blanco	" **I** " / tecla por el mando de inicio de la máquina con impulso
Tecla / blanco	" ⊖ " / tecla por el mando de inicio de la máquina a acción mantenida con la taquilla lateral de descargue abierto (en caso de ser presente)
Tecla / blanco	" + " / tecla por el aumento del tiempo de funcionamiento (de 10 seg en 10 seg) teniendolo comprimido (de 1 seg en 1seg)
Tecla / blanco	" − " / tecla por la disminución del tiempo de funcionamiento (de 10 seg en 10 seg) teniendolo comprimido (de 1 seg en 1 seg)
Pantalla / rojo	Visualización del tiempo de funcionamiento

ESPAÑOL

ENCENDIDO / APAGAMIENTO
El encendido y el apagamiento con impulso del panel mandos y de la pantalla, es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca y negra “ ON/OFF ”.

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
Antes del inicio de la máquina la impostación del tiempo de funcionamiento, es solamente **posible con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca “+”para aumentar el tiempo, o tecla blanca “−”para disminuir el tiempo.

ARRANQUE
El arranque con impulso de la máquina, después del encendido, es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca "**I**" por el mando de inicio de la máquina.

PARO
Por el mando de paro de la función de trabajo de la máquina, sin tener un completo apagamiento de la pantalla, accionar la tecla negra “**O**”.

ARRANQUE A ACCIÓN MANTENIDA
El arranque a acción mantenida de la máquina es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca “ ” . El mando a acción mantenida es utilizado en las versiones 10-18 Kg para las operaciones de descarga del producto. A la liberación del interruptor la máquina se para.

AUSENCIA DE TENSIÓN
En caso de interrupción de la alimentación eléctrica o si la máquina es despegada por la red eléctrica, este última podrá ser sólo reavivada siguiendo la función de arranque, **después de la vuelta de la alimentación eléctrica o la reconexion a la red eléctrica**.

ABERTURA TAPADERA SUPERIOR TRANSPARENTE Y TAQUILLA DE DESCARGUE LATERAL
Levantando la tapadera superior o la taquilla de descargue lateral, la máquina se para enseguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. La máquina puede ser sólo reavivada cerrando y parando la tapadera superior y la taquilla de descargue lateral y siguiendo sucesivamente la función de arranque.

CONTROLES Y VERIFICACIONES ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIÓN

VERIFICACION / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
Cerciorarse que: ➢ **la máquina sea posicionada sobre un pozuelo con pileta por la colección del agua** ➢ **el cajón con el filtro por la colección de las escorias sea insertado correctamente** ➢ **si presiente el colector de descargue del agua a caída lateral, sea abrochado al tubo de descargue con filtro por la colección de las escorias y bloqueado con faja**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse del adecuado posicionamiento de la máquina, de sus partes y del correcto enlace al tubo de descargue. En caso contrario proveer a cuánto prescrito por el manutentor.
Cerciorarse de la integridad: ➢ **de los amparos fijos** ➢ **de la tapadera superior transparente** ➢ **de la taquilla de descargue lateral (versiones10-18Kg)** ➢ **de la boca de carga** ➢ **del paño abrasivo** ➢ **del cuerpo de la máquina**	Todos los amparos fijos, móviles, etc.. tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Control visual de las partes indicadas para cerciorarse de su integridad en la parte externa de su superficie. Las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. Centro de Asistencia Autorizado).
Cerciorarse de la ausencia: ➢ **sobre la máquina, dentro de la tina y en correspondencia de la boca de descargue (ser presente) en la zona de derrame del producto de objetos extraños**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse de la ausencia de objetos o cuerpo extraños cuál por ej. utensilios varios, harapientos, etc… y que no hay en todo caso el producto alimenticio. En caso de presencia proveer a su eliminación.
Cerciorarse que: ➢ **el enlace a la instalación de agua potable sea ejecutado correctamente como prescrito** ➢ **el grifo del agua potable sea abierto** ➢ **sean ausentes gotas de agua que rebosan de la zona inferior de la envoltura plástica, de la tapadera superior o de la taquilla inferior**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse del correcto enlace y de la ausencia de lo que indicado. En caso contrario proveer a cuánto prescrito por el manutentor.
Cerciorarse de la limpieza: ➢ **de las partes interiores de la máquina** ➢ **del paño abrasivo interno, del plato, de la parte interior de la tapadera superior transparente, de la taquilla de descargue, de la boca de descargue** ➢ **de la tobera de introducción agua potable dentro de la tina** ➢ **de la superficie externa de la máquina**	Todas las superficies de las partes indicadas, antes del empleo de la máquina tienen que ser controladas visualmente para cerciorarse de su limpieza. Por el control visual de las partes interiores, abrir la tapadera superior. En caso de presencia de mohos u otro tipo de suciedad, proveer al procedimiento de limpieza según las indicaciones de que al **capítulo 5.**

VERIFICACION / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
Cerciorarse de la funcionalidad: ➢ **de las partes del sistema de mando / control relativo a la seguridad;** ➢ **de los aparatos de mando.**	Todos los aparatos tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Mandar directamente los aparatos para que éstos determinen la función esperada. Los actuadores y todas las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. Centro de Asistencia Autorizado).
Cerciorarse de la ausencia: ➢ **de ruidos extraños después del arranque**	Durante la comprobación de la función de los aparatos de mando, en el caso en que hay ruidos extraños, debidos por ejemplo a un agarrotamiento o roturas mecánicas, parar enseguida la máquina, y activar el servicio de manutención.

ESPAÑOL

Para cualquier tipo de intervención o por la sustitución de las partes que resultan dañadas, **activar el servicio de manutención**. La eventual sustitución tiene que ocurrir con productos originales del constructor u al menos de calidad, seguridad y características equivalentes. Por ahondamientos contactar el Centro de Asistencia Autorizado

PUESTA EN FUNCIÓN

El operador de la máquina, puede poner en función la máquina, siguiendo en orden las indicaciones bajo reconducidas:

1. Resultado positivo de los controles / verificaciones ANTES DEL ARRANQUE de que sobre,
2. Cerrar y parar la taquilla lateral de descargue (sólo versión 10-18 KG) empujándola hacia el cuerpo de la máquina y bajando la manija por el bloque,
3. Introducir manualmente el producto alimenticio con la tapadera transparente superior completamente abierta, dentro de la tina. El llenado tiene que ocurrir según los límites establecidos en los datos técnicos de la máquina,
4. 4. resultado positivo del control de la tobera de introducción agua potable, el que no tiene que ser obstruido,
5. Cerrar y parar la tapadera transparente superior empujándola hacia el cuerpo de la máquina y bajando la manija por el bloque
6. Posicionarse en la zona lateral de la máquina y encender la máquina y la pantalla, accionando con impulso la tecla "ON OFF".Sucesivamente programar el tiempo de funcionamiento con impulsos sobre las teclas "+"para aumentar el tiempo, o bien "−"para disminuirlo y encaminar el funcionamiento accionando la tecla "**I**",
7. Al vencer del tiempo programado la máquina se para y sobre la pantalla reaparece el tiempo de la última elaboración. Si se quiere reactivar el funcionamiento seguir las indicaciones del punto anterior o bien comprimir "I" para repetir el ciclo. Si al revés se quiere parar el funcionamiento antes del vencer del tiempo programado, accionar con impulso la tecla "**O**".

DESCARGA PELAPATATAS 5Kg

Abrir la tapa transparente superior y sacar manualmente el producto alimenticio de la bañera.

DESCARGA LIMPIA-MEJILLONES 5Kg

Abrir la tapa transparente superior y levantar de la empuñadura el plato con el producto alimenticio.

DESCARGA PELAPATATAS Y LIMPIA-MEJILLONES 10-18 Kg

El operador de la máquina, puede ejecutar el descargue de la tina, siguiendo en orden las indicaciones indicadas:

1. posicionar un cuenco adecuadamente grande en correspondencia de la boca de descargue,
2. desbloquear y abrir la taquilla lateral de descargue tirando hacia arriba la manija de bloque,
3. posicionarse lateralmente y no frontalmente a la boca de descargue, abrir ligeramente la taquilla lateral de descargue para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco,
4. comprimir con acción continúa la tecla " ", para activar la rotación del plato para facilitar el derrame de los productos alimenticios.

Por el descargue de los productos alimenticios quedado en el fondo de la tina, también es posible abrir la tapadera transparente superior y retirar manualmente el producto alimenticio de la zona superior de la tina.

APAGAMIENTO

En sucesión, las operaciones de apagamiento tienen que seguir cuánto en seguida indicado:
1. antes del apagamiento descargar completamente el contenido de la tina,
2. parar la máquina accionando la tecla **"OFF"**,
3. cerrar el grifo de agua potable y destornillar el bocchettone del tubo de alimentación del agua potable del grifo,
4. desconectar la espina de la máquina de la toma de alimentación,
5. ejecutar las intervenciones de limpieza.

CAP. 5. MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA

REQUISADOS DEL MANUTENTOR

Con el término "**manutención**" no tiene que sólo ser entendido el control periódico del normal funcionamiento de la máquina pero también el análisis y el consiguiente remedio de todas aquellas causas que por motivo cualquiera ponen la maquina fuera de servicio. Es absolutamente necesario que por las actividades de **manutención, limpieza, sustitución partes y búsqueda averías** efectuadas por lo explotador, **esto debere sea confiado a personal experto**, competente y autorizado por el empresario

Todas las operaciones de **manutención, limpieza y sustitución partes**, ninguna excluida, tienen que ser obligatoriamente ejecutadas con la máquina completamente firme y aislada por los manantiales de alimentación externa.

ESPAÑOL

PRESCRIPCIONES DE MANUTENCIÓN Y BUSQUEDA AVERIAS Y LIMPIEZA

ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS Y/O DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN

Por las intervenciones de que al presente **capítulo, no es necesario remover de su posición ningún amparo fijo, ni ningún amparo móvil**.

AISLAMIENTO DE LOS MANANTIALES DE ALIMENTACIÓN EXTERNA

Antes de ejecutar cualquiera operación de **manutención, limpieza y sustitución partes**, se tienen que seccionar y aislar los manantiales de alimentación externa:

1. Posicionar a "cero" el aparato de protección puesto a monte de la línea de alimentación del equipo eléctrico.
2. Desconectar el aparato de seccionamiento general y proveer a proteger la espina con adecuados sistemas
3. Cerrar el grifo del agua potable
4. Aflojar y destornillar completamente la boquilla del tubo flexible del agua potable del grifo

BÚSQUEDA AVERÍAS Y DESBLOQUEO ELEMENTOS MÓVILES

En seguida son indicados las intervenciones por la **búsqueda de averías y desbloqueo elementos móviles** que pueden ser **desarrollados por manutentores**.

TIPO	POTENCIALES CAUSAS	MODALIDAD Y COTEJOS
Falta tensión de red	Black out general	Contactar el ente distribuidor de la energía eléctrica
	Intervención de fusibles o magnetotérmicos sitios antes de la línea de alimentación de la máquina	Después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención del aparato de protección, restablecerlo. En caso de persistencia del problema contactar a un técnico electricista.
Interrupción de funcionamiento	Intervención del aparato de protección interno a la máquina	Contactar a un técnico electricista: después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención de un aparato de protección, restablecerlo. **En caso de intervención de fusibles**, reemplazarlos con tipos del mismo idéntico modelo, calibrado y curva de intervención.
	Desbloqueo y abertura de la tapadera superior transparente o de la taquilla lateral de descargue (en caso de ser presente)	Desbloqueando y abriendo la tapadera o la taquilla, la máquina se para enseguida por la entrada en función de los micros interruptores de seguridad. Cerrar y parar las manijas de la tapadera y la taquilla.
	Causa/as no identificables	Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado.
La máquina no funciona: el plato no gira	Falta tensión de alimentación. Aparatos de seccionamiento sobre "O." Faltada impostación del tiempo de elaboración Fusibles participantes o magnetotérmicos que no funcionan. Faltado funcionamiento de las teclas Micros interruptores dañados Correa de transmisión lenta determina también emisión de ruido o chillido	Controlar y restablecer la energía eléctrica. Girar los aparatos de seccionamiento en la posición "ON" Programar el temporizador en el panel mandos Hacer reemplazar los fusibles participantes, controlar el estado de los interruptores magnetotérmicos. Controlar la eficiencia de las teclas y eventualmente contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado. Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado
La peladura de las patatas o la limpieza de los mejillónes no ocurre correctamente	Superficie del plato gastada Superficie del paño abrasivo dentro de la tina gastada	Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución
Ausencia de agua potable dentro de la tina durante el funcionamiento	Tubo flexible agua potable no abrochada Grifo cerrado Tobera de introducción agua dentro de la tina atascada Estropeo en la instalación interior de la máquina	Abrochar el tubo flexible de agua potable, atornillando la boquilla del tubo al empalme macho del grifo Girar la parte superior en sentido horario por el flujo de agua potable Ejecutar la limpieza de los agujeros de la tobera como indicado, a máquina apagada y aislada por los manantiales de alimentación externa Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado

ESPAÑOL

Presencia de excesiva agua dentro de la tina que no descarga o bosquejos en la zona inferior de la máquina	Filtro separación escorias atascadas Cajón de acero en la zona inferior de la carcasa mal integrada Presencia de pérdidas de la boquilla de descargue lateral	Ejecutar la limpieza como indicado en el adecuado capítulo Insertar hasta el fondo el cajón para que el descargue de la tina ocurra completamente dentro del cajón Tubo de descargue no insertado correctamente o no parado con faja
Presencia de evidentes gotas de agua en la superficie superior y/o inferior de la máquina	Boquilla del tubo flexible de agua potable no atornillado correctamente al grifo u a la máquina Guarnición de la tapadera superior transparente gastada Guarnición de la taquilla inferior de descargue gastada Presencia de pérdidas de agua en la zona perimétrica de la envoltura plástica Bosquejos de agua procedente del tubo flexible.	Apagar la maquina, aislarla de los manantiales de alimentación externa y cerrar las boquillas a los relativos empalmes machos. En el caso en que el filete de la boquilla sea desnatado o estén ausentes las guarniciones, contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Tubo flexible con agujeros o grietas, contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución. Reemplazar el tubo al menos cada 3 años

MANUTENCIÓN EXTRAORDINARIA

Por las intervenciones de **manutención extraordinaria**, consiguientes a roturas o a revisiones o daños mecanicos o electricos elettrici (por ej. el tensionamiento de las correas de transmisión del movimiento, etc…), es necesaria una solicitud de intervención directamente al Centro de Asistencia Autorizado.

Las instrucciones relativas a la manutención extraordinaria, no comparecen en el presente manual de instrucciones y uso y tienen que ser explícitamente solicitadas al fabricante.

LIMPIEZA



Es prohibido limpiar a mano los órganos y los elementos en movimiento.

Todas las intervenciones de limpieza tienen que ser puestos en acto sólo y exclusivamente, **después de haber descargado la máquina con el producto alimenticio en elaboración y haberla aislada del manantial de alimentación eléctrica y energía externa.**

La máquina, la instrumentación eléctrica y los componentes a bordo máquina, **no tienen que ser lavados nunca utilizando agua, tan menos en forma de chorros de cualquiera natura y cantidad; por tanto, sin "cubo" ni "goma" ni "esponja"**. No poner nunca directamente la máquina en el lavabo o bajo el grifo.

La clasificación del nivel de higiene de la máquina y los aparejos asociados, por el empleo previsto, es 2 (dos): máquina que, en consecuencia de una valoración del riesgo de higiene, está conforme a los requisitos de las normas internacionales aplicables, pero solicita un desensamblaje programado por la limpieza.

FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
Al término de cada turno de trabajo y en todo caso antes del empleo diario	Operador	Todas las superficies y las partes de las maquina destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio, o bien, **las zonas alimenticias** (superficie interno de la tina, de la tapadera superior transparente, de la taquilla lateral de descargue, los platos) **y las zonas rocías** (superficie externa de la máquina**)**, tienen que ser limpiadas con las modalidades y en el orden indicado: 1. descargar todos los productos alimenticios del interno de la tina, 2. cerrar y parar la tapadera superior transparente y la taquilla lateral de descargue y ejecutar un ciclo de al menos 10 segundos con el agua potable conectada pero sin productos comestibles, 3. desbloquear y abrir la tapadera y la taquilla lateral y remover sea el plato de fondo de la tina, sea el paño abrasivo de revestimiento de la superficie interior de la tina, 4. la eliminación fácil ocurre levantando el paño de la superficie de la tina primera de la zona anterior en correspondencia de la boca de descargue, luego de las otras partes, 5. cerrar y parar la tapadera y la taquilla lateral y ejecutar un ciclo de al menos 10 segundos con el agua potable conectada pero sin productos comestibles, 6. desfilar el cajón en chapa de acero del fondo de la carena y vaciar las escorias de la elaboración. Si presiente el descargue lateral, hacer la misma cosa con el filtro integrado en el tubo de descargue, 7. lavar el plato y el paño abrasivo bajo chorro de agua potable, 8. la placa abrasiva no se puede lavar en el lavaplatos 9. desbloquear y abrir la tapadera y la taquilla lateral y: ➢ **Desconchar las superficies de los eventuales restos de producto** alimentar (por ej. con raspador de plástico) ➢ **Limpiar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rocías con un paño blando humedecido** (no goteato) **con detergente diluido en agua** caliente (también del común jabón por platos va muy bien). Utilizar productos específicos por acero, estos tienen que ser líquidos (no en crema o pastas en todo caso abrasivas) y sobre todo no tienen que contener cloro. Contra las sustancias gordas se puede usar el alcohol desnaturalizado ➢ **Aclarar con agua caliente limpia y sucesivamente secar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rocía** con un paño blando que no pierda pelos. ➢ **El reensamblaje** tiene que sólo ocurrir a causa de una exigencia de elaboración, dejar los trozos envueltos de un paño blando seco que no pierda pelos

FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
		PERÍODOS DE LARGA INACTIVIDAD Durante **los períodos de larga inactividad** de la máquina proveer a dar enérgicamente sobre todas las superficies de acero (especialmente si inoxidable) un paño mojado de aceite de vaselina de modo de tender un velo protector. **COSAS DE NO HACER ANTES O DURANTE LA LIMPIEZA:** ➢ Acceder a los elementos móviles sin haber verificado preventivamente el paro; Acceder a los elementos móviles sin haberla parada en seguridad garantizada (bloqueo en la posición de cero de los aparatos de seccionamiento de la alimentación eléctrica) **PRODUCTOS DE NO USAR:** ➢ aire comprimido con chorros hacia la máquina; ➢ un limpiador a alta presión u un chorro de agua continúo; ➢ dispositivos a vapor o chorros de agua en presión; ➢ detergente que contienen CLORO (aunque diluidos) o sus compuestos como: la lejía, el ácido muriático, productos para desatascar el descargue, productos para la limpieza del mármol, decalcificantes en general, etc… pueden atacar la composición del acero, manchándolo u oxidándolo irreparablemente. Las solas exhalaciones de susodichos productos pueden oxidar y en algunos casos corroer el acero; ➢ pajuela, cepillos o disquetes abrasivos realizados con otros metales o ligas, ej. acero común, aluminio, latón, etc…) o bien utensilios que hayan limpiado anteriormente otros metales o ligas. ➢ detergentes en polvo abrasivos; ➢ gasolina, solventes o fluidos inflamables y/o corrosivos; ➢ sustancias empleadas para limpiar la plata.

ESPAÑOL

CAP. 6. DESMANTELAMIENTO

Realización de los directorios 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre las sustancias peligrosas utilice la reducción en el equipo eléctrico y electrónico, así como la venta de la basura



El símbolo del cajon de basura (ver dibujo a lado) indicado sobre la máquina indica la necesidad que la maquinaria al final de su vida útil sea eliminada en adecuados centros.



La colección distinta de la presente instrumentación junta a fin vida es organizada y administrada por el productor. El usuario que querrá deshacerse de la presente instrumentación tendrá que contactar luego al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la colección separada de la instrumentación junta a fin vida.
La adecuada colección diferenciada por el inicio siguiente de la instrumentación modesta al reciclaje, al trato y a la liquidación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el re-empleo y/o reciclo de los materiales de que es compuesta la instrumentación.
En la máquina no son presentes sustancias peligrosas..



La liquidación abusiva del producto de parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas prevista por la normativa vigente.

CAP. 7. MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

A segunda de las exigencias de funcionamiento y producción, la máquina puede ser constituida con muchas tipologías de materiales de construcción.

GRUPO	TIPOLOGIA MATERIALES		
	Aluminio anodizado	Acero inox AISI 304	Plástica por alimentos
Cuerpo y tina maquina		●	
Boca de descargue (versiones 10-18 Kg)		●	
Tapadera superior transparente			●
Tubo flexible de alimentación agua potable			●
Taquilla lateral de descargue			●
Cajón escorias y filtro escorias		●	
Plano pelapatatas	●		
Plano limpiamejillones			●